

ацетата (индикатор кристаллический фиолетовый). Нами был проведен эксперимент по определению дротаверин гидрохлорида методом кислотно-основного титрования с гидроксидом натрия в качестве титранта с визуальной и потенциометрической индикацией точки эквивалентности, а также спектрофотометрическое определение дротаверин гидрохлорида методом сравнения.

Метод кислотно-основного титрования с визуальной индикацией точки эквивалентности (индикатор фенолфталеин) дает завышенные результаты. Полученная масса дротаверин гидрохлорида в таблетке составляет $(0,045 \pm 0,003)$ г.

Метод кислотно-основного титрования с потенциометрической индикацией точки эквивалентности (электроды хлорсеребряный и стеклянный) также дает завышенные результаты. Полученная масса дротаверин гидрохлорида в таблетке составляет $(0,046 \pm 0,001)$ г.

Поэтому был предложен метод спектрофотометрического определения дротаверин гидрохлорида. Полученная масса дротаверин гидрохлорида в таблетке составляет $(0,041 \pm 0,057)$ г. Данный результат является сопоставимым с требованиями Государственной Фармакопеи: содержание $C_{24}H_{31}NO_4 \cdot HCl$ (дротаверин гидрохлорида) должно быть от 0,038 до 0,042 г, считая на среднюю массу одной таблетки.

1. Государственная фармакопея СССР, 11 издание, выпуск 2, М.: «Медицина», 1990г., 400с.

2. Мелентьева Г.Л. «Фармацевтическая химия» в 2х книгах, М.: «Медицина», 1976г., 826с..

3. Перельман Л.М. «Анализ лекарственных форм», Л.: «Медизд», 1961г., 618с.

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И АССОРТИМЕНТ ПЕЧЕНЬЯ

Виноградова Н.Е.

Тверской государственный университет
170000, г. Тверь, ул. Желябова, д. 33

Ассортимент печени, реализуемый в торговых сетях в настоящее время широк и разнообразен, но не всегда его качество соответствует техническим условиям ГОСТ 24901-89 «Печень. Общие технические условия».

Цель работы – установить соответствие физико-химических показателей качества по ГОСТ для некоторых видов печени.

Для проведения экспериментальной части работы, взяты образцы печенья крекера «Любятново», «Roshen», ОАО МПК «Крекер», ООО «КДВ Яшкино», ОАО «Заинский крекер».

В работе по ГОСТ 24901-89 определено:

- массовая доля общей сернистой кислоты по ГОСТ 26811-86. Метод основан на переводе свободного и связанного сернистого ангидрида в натриевую соль сернистой кислоты, которую затем в кислой среде титруют йодометрически;

- по ГОСТ 5900-73 определена массовая доля влаги методом высушивания. В основе метода лежит высушивание навески при определенной температуре до постоянной сухой массы, и определении потери массы по отношению к навеске;

- по ГОСТ 5898-87 определена кислотность и щелочь, содержащаяся в образцах. Метод основан на нейтрализации кислоты, содержащейся в навеске, гидроокисью натрия в присутствии фенолфталеина до проявления розовой окраски.

После получения результатов от проведенного физико-химического анализа печенья сделаны выводы и даны рекомендации по качеству печенья на примере изученных образцов.

1. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. – часть 2. мучные кондитерские изделия. Москва «ДелЛи Принт» 2001 год 140 стр.

2. Чепурной И.П. «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров». Москва «Дашков и К» 2002 год 414 стр.

ВЛИЯНИЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ НА КАЧЕСТВО МАРМЕЛАДА В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ

Лутковская А.Ю.

Тверской государственный университет
170000, г. Тверь, ул. Желябова, д. 33

Фруктово-ягодный мармелад – это желеобразный продукт, получаемый увариванием протертого фруктово-ягодного пюре с сахаром и патокой, с добавлением солей-модификаторов.

Поверхность мармелада имеет мелкокристаллическую корочку, не допускается намокание его поверхности. Срок годности фруктово-ягодного мармелада на агаре и пектине 3 месяца.

Цель работы – проанализировать физико-химические показатели качества мармелада, влияющие на его качество в процессе хранения и реализации, при соблюдении сроков годности.